

SOTUS BOSAS - GERAS BOSAS!



Nepamirškite pasveikinti savo Vadovą su BOSO diena!

UŽSAKYKITE KEPTĄ KALAKUTĄ!

Tik ARVI KALAKUTAI firminėse parduotuvėse šią savaitę kalakutus nusipirksite akcijine kaina:

Rūkytas kalakutas - 14,99 Lt/kg. (reguliari 19,99 Lt/kg)

Marinuotas kalakutas - 13,99 Lt/kg (reguliari 19,99 Lt/kg)

Keptas kalakutas - 18,99 Lt/kg (reguliari 23,99 Lt/kg)

Atvėsintas kalakutas - 12,99 Lt/kg (reguliari 14,99 Lt/kg)

Firminių parduotuvių adresus rasite- www.arvikalakutai.lt



Vyksta daug kitų akcijų.

KEPTAS KALAKUTAS

Marinatas: 5 l. vandens	juodųjų pipirų,
200g. druskos,	česnakų,
50g. cukraus,	prieskonių žolelių (pagal skonį),
15g. citrinos rūgšties,	įpjaustyti 2 citrinas.

Kalakutą pamerkinti į marinatą, kad apsemtų, ir laikyti apie 12 val. (0-6)°C patalpoje. Po to išimti iš marinato, įtrinti prieskoniais, įvynioti į foliją.

Kepimo instrukcija: Orkaitę įkaitinti iki 250 °C. Įvyniotą kalakutą įdėti į skardą krūtinėlė į viršų, įpilti 1 litrą vandens. Sumažinti temperatūrą iki 200 °C ir kepti 2 val. Po to foliją viršuje perkirpti, atlenkti ir dar kepti apie 1 val, kol gražiai apskrus.

KEPTAS KALAKUTAS SU SPANGUOLIŲ UOGIENE IR BULVĖMIS

Kalakutas	1 kg spanguolių,
1 šaukštas sviesto,	1 kg cukraus,
1 kg bulvių, druskos	dviejų apelsinų žievelės.

Paruošto kalakuto išorę ir vidų įtrinti druska ir palikti 2 valandoms. Suspausti krūtinkaulį, kad krūtinėlė taptų platesnė. Į kepimo skardoje įkaitintus riebalus dėti sviestu apteptą kalakutą, įpilti stiklinę vandens ir pašauti į įkaitintą orkaitę. Kepti kalakutą 2-3 valandas, dažnai jį apšlakstant atsiradusiu sultiniu ir apvartant. Jei reikia, įpilti vandens.

Bulves parinkti vienodo dydžio, nuskusti, suteikti joms statinaičių formą, sudėti į skardą, supilti nuo kalakuto likusius riebalus ir iškepti.

Uogienės paruošimas: į stiklinę vandens suberti cukrų, užvirinti, suberti perrinktas ir nuplautas spanguoles ir apvirtas plonomis juostelėmis supjaustytas apelsinų žievelės. Viską virti, kol sutirštės.

Patiekalą patiekti šiltą su keptomis bulvėmis ir spanguolių uogiene.

KEPTAS KALAKUTAS SU DŽIOVINTOMIS SLYVOMIS

Kalakutas (4-5 kg),	4 stiklinės pjaustytų obuolių,
Šaukštas druskos,	stiklinė džiovintų, supulvintų,
0,5 šaukštelio pipirų,	2 šaukšteliai citrinų sulčių,
0,5kg džiovintų slyvų be kauliukų,	šaukštas cukraus,
Stiklinė vandens,	šaukštelis cinamono.

Kalakutą įtrinti cinamonu, druska ir pipirais. Džiovintas slyvas pavirti 10 minučių, vandens nupilti, sudėti obuolius, džiovintus, supilti citrinų sultis, cukrų, cinamoną. Viską atsargiai sumaišyti. Kalakutą prikimšti įdaro, angą užsiūti. Kepti vidutinio karštumo orkaitėje 3-4 valandas.